



INDIA HOUSE

MENY

ALLERGENER:

Gulten - G • Melk - M • Egg - E
Nøtter - N • Mandel - MN • Sesam frø - SF
Soya - S • Fisk - F • Skaldyr - SK



FORRETTER

- | | |
|--|---------------|
| 1. Chilli Chicken
Sprøstekt kylling blandet i en krydret syrlig chilisaus med paprika (G,S,E,SF) | 149 kr |
| 2. Prawns Koliwada
Sprøstekte reker i deilige indiske krydder (G,E,S) | 159 kr |
| 3. Scallops
Pannestekt kamskjell med kremet mangosaus (M,S) | 219 kr |
| 4. Chilli Paneer
Sprøstekt cottage cheese blandet i en krydret syrlig chilisaus med paprika (G,S,E,SF) | 149 kr |
| 5. Amritsari Gobi Chilli
Sprøstekt blomkål blandet i en honning chilisaus med paprika (G,S,E,SF) | 139 kr |
| 6. Samosa Chat
Crunchy samosa servert med krydret kikert, karri yohurt og chutney (G,M) | 99 kr |
| 7. Pani Puri
Sprø semuleboller fylt med poteter, kikerter og syrlig vann (G) | 89 kr |

Husk å oppgi styrkegrad ved bestilling (mild, medium, medium+, sterk, madrass, vindaloo)

Ved allergi eller intoleranse vennligst informer din servitør om dette.
Allergener er dokumentert fremst i menyen, men vi er fleksible på tilberedningen.

HOVEDRETTER KYLLING

- | | |
|---|--------|
| 8. Butter Chicken | 279 kr |
| Grillet kylling tilberedt i fylldig kremet tomatsaus (M,N) | |
| 9. Chicken Tikka Masala | 279 kr |
| Marinert kylling tilberedt med løk og tomatsaus (M,G,N) | |
| 10. Mango Chicken | 279 kr |
| Kylling i terninger tilberedt i kremet mangosaus (G,M,N) | |
| 11. Chicken Korma | 279 kr |
| Karrikylling tilberedt med deilige krydder, kremet saus med cashewnøtter og kokosmelk (M,N) | |
| 12. Bhuna Chicken | 279 kr |
| Marinert kylling tilberedt med indiske tradisjonelle krydder (G,M,N) | |

HOVEDRETTER LAM

- | | |
|--|--------|
| 13. Lamb Roganjosh | 289 kr |
| Lam tilberedt med brunet løk, tomat, ingefær, hvitløk og aromatiske krydder | |
| 14. Lamb Korma | 289 kr |
| Lam karri tilberedt med deilig kryddret, kremet saus med cashewnøtt og kokosmelk (M,N) | |
| 15. Lamb Shank | 299 kr |
| Braisert lammeskank tilberedt med autentiske indiske krydder (G,M,N) | |
| 16. Lamb Palak | 289 kr |
| Lamme i biter tilberedt med kremet spinatsaus (G,N,M) | |

Husk å oppgi styrkegrad ved bestilling (mild, medium, medium+, sterk, madrass, vindaloo)

Ved allergi eller intoleranse vennligst informer din servitør om dette.
Allergener er dokumentert fremst i menyen, men vi er fleksible på tilberedningen.

HOVEDRETTER SJØMAT

- 17. Jhinga Kadhai** 289 kr
Reker tilberedt med løk, tomat, masala og paprika (S,M,N)
- 18. Lobster Tail Curry** 349 kr
Hummer blandet med hvitløkssmør og kokt i kokosbasert saus (G,M,S,N)
- 19. Coastal Fish Curry** 289 kr
Grillet laks tilberedt i fylldig kremet saus (G,M,N,S)

HOVEDRETTER VEGETAR

- 20. Kadhai Panner** 259 kr
Cottage cheese terninger tilberedt med løk tomat masala og paprika (M,G,N)
- 21. Kofta Laziz** 249 kr
Mosede grønnsaksboller med cottage cheese tilberedt i fylldig tomatsaus (G,M,N)
- 22. Chana Masala** 239 kr
Kokte kikerter tilberedt med løk tomat masala (M)
- 23. Dal Makhani** 249 kr
Svarte linser kokt med tomatkrem og smør (M)

Husk å oppgi styrkegrad ved bestilling (mild, medium, medium+, sterk, madrass, vindaloo)

Ved allergi eller intoleranse vennligst informer din servitør om dette.
Allergener er dokumentert fremst i menyen, men vi er fleksible på tilberedningen.

TANDOOR GRILL

- | | |
|--|---------------|
| 24. Bhatti Ka Murgh | 269 kr |
| Marinert kylling tilberedt med indiske krydder, malteddik og yoghurt (M,N) | |
| 25. Chicken Garlic Tikka | 269 kr |
| Marinert kylling tilberedt med indiske grønne urter, hvitløk og yoghurt (M,N) | |
| 26. Lamb Tikka | 289 kr |
| Marinert lam tilberedt i tradisjonell tandoori masala (M,N,G) | |
| 27. Lamb Chop | 299 kr |
| Lammekoteletter marinert i tradisjonell tandoori masala og tørkede urter, kokt i tandoor (M,N,G) | |
| 28. Mixed Grill | 319 kr |
| En kombinasjon av kylling, lam og reke blandet med kremet saus og paprika (M,N,G) | |
| 29. Tandoori Jhinga | 289 kr |
| Reker marinert og tilberedt i tradisjonell tandoori masala i tandoor (M,N,G) | |
| 30. Murg Banjara Tikka | 269 kr |
| Kylling marinert med cashewnøtter, yoghurt krem og indiske krydder (M,N,G) | |

BARNEMENY

- | | |
|---|---------------|
| 31. Chicken Nuggest | 169 kr |
| Friterte kyllingnuggests servert med tomatketchup og pommes frites | |
| 32. Chicken Tikka | 189 kr |
| Grillet kylling servert med ris eller pommes frites og tandoorisaus (M,G,N) | |

Husk å oppgi styrkegrad ved bestilling (mild, medium, medium+, sterk, madrass, vindaloo)

Ved allergi eller intoleranse vennligst informer din servitør om dette.
Allergener er dokumentert fremst i menyen, men vi er fleksible på tilberedningen.

SALATER

33. Tandoori Chicken Salat 159 kr
Grillet kylling blandet med salat, majones, oliven og sitron (E,M)

34. Gresk Salat 129 kr
En kombinasjon av ferske grønnsaker og cottage cheese (M)

INDISK BRØD

35. Vanlig Naan 49 kr
(G,M,E)

36. Hvitløk Naan 59 kr
(G,M,E)

37. Peshawari Naan 69 kr
Naan fylt med blanding av kokos, rosiner, cashewnøtter og mandler (G,M,E,N)

38. Cheese Chilli Naan 79 kr
Naan fylt med blanding av ost og chili (G,M,E)

39. Pesto Naan 79 kr
(G,M,E)

RAITA

40. Kheera Raita 49 kr
En yoghurt-dipp laget av agurk og indisk krydder

41. Mint Raita 49 kr
En yoghurt-dipp laget med myntesaus og indiske krydder

42. Mango Chutney 29 kr

43. Papaddum 39 kr

44. Blandet Sylteagurk 25 kr

Ved allergi eller intoleranse vennligst informer din servitør om dette.
Allergener er dokumentert fremst i menyen, men vi er fleksible på tilberedningen.

EKSTRA TILBEHØR

45. Ekstra Ris	50 kr
46. Ekstra Chicken	59 kr
47. Ekstra Tandoori Sauce	59 kr

DESSERTER

50. Gulab Jamun Frityrstekte boller dynket i sukkersirup (M,G)	59 kr
51. Kesar Phirni Klassisk kremet rispudding laget med safran og nøtter (M,N)	89 kr
52. Sjokoladefondant Lavakake servert med vaniljeis og sjokoladesaus (G,M)	109 kr
53. Mango Delight Kremet dessert laget av mangomasse, fersk krem og vaniljesaus (M)	89 kr

LASSI

Mango Lassi (M)	49 kr
Salt Lassi (M)	49 kr

Ved allergi eller intoleranse vennligst informer din servitør om dette.
Allergener er dokumentert fremst i menyen, men vi er fleksible på tilberedningen.



DRIKKE

x

x kr